33e Année. — Tome LXIV N° 1654 Paris, 11 Mars 1926

REVUE DE VITICULTURE

LA MONNAIE SAINE DES AGRICULTEURS DANS LES BAUX A FERME

Nous avons déjà eu l'occasion d'entretenir les lecteurs de la *Revue* de cette question (1). Depuis cette époque, les principes sur lesquels reposent la rédaction des baux à ferme ont acquis une grande faveur et de nombreuses études sur ce sujet ont été publiées : il convient donc de les étudier à l'heure actuelle où nous ne sommes pas revenus à un état de choses normal et où même il ne semble pas que l'on puisse espérer ce retour dans un avenir prochain.

L'origine de ces troubles économiques réside dans l'instabilité de la monnaie et au risque de nous répéter, nous rappellerons brièvement quelques principes élémentaires que l'on ne doit pas perdre de vue si l'on veut raisonner convenablement. On définit une grandeur tout ce qui est susceptible d'augmentation ou de diminution ; pour apprécier une grandeur, il faut pouvoir la mesurer, c'est-à-dire la comparer à une autre de *même ordre* prise comme unité : en outre, les grandeurs doivent pouvoir s'additionner et se retrancher. Les qualités fondamentales d'une unité de mesure sont la définition précise et surtout *sa fixité*. Or les richesses sont des grandeurs et nous utilisons pour les mesurer une unité appelée *monnaie* qui n'est là que pour apprécier les richesses et n'est pas en elle-même une richesse au sens propre du mot. A l'heure actuelle, tout le monde se rend compte que cette unité de mesure est constamment variable, par conséquent elle ne peut plus remplir sa fonction. On dit couramment que le prix d'une denrée augmente ou qu'il y a hausse, expression inexacte qui a le grave inconvénient selon nous de masquer la réalité : le chiffre qui indique la valeur d'une chose exprimée en monnaie augmente bien, mais cela est dû *à la diminution du pouvoir d'achat* de cette monnaie : on accuse aussi *le change*, or le change n'est pas *une cause, mais un effet*, puisque les détenteurs d'une monnaie saine et stable apprécient sa valeur par rapport à la nôtre, par exemple d'après la quantité des produits qu'ils peuvent se procurer. On invoque aussi la spéculation : là encore on commet une erreur, la spéculation se produit inévitablement dans les périodes de troubles monétaires, tout le monde devient plus ou moins spéculateur, il suffit pour s'en convaincre de lire les études sur les phénomènes qui ont accompagné les troubles monétaires lors de la révolution en France ou même lors de l'établissement de la banque de Law, au commencement du XVIIIe siècle dans notre pays, on croirait lire le

(1) *Revue de Viticulture*, 3 juillet 1924.

journal d'hier ou d'avant-hier. Bref, il devient impossible de travailler sérieusement, chacun s'imagine que l'on peut s'enrichir autrement que par le travail et que l'on peut faire fortune en quelques années et même en quelques mois. Tout cela n'est que fiction. Cet état de choses ne peut produire que des troubles sociaux.

En ce qui concerne l'agriculture, quels sont les inconvénients qui découlent de cette situation ? Il est prouvé que les baux à long terme permettent seuls au fermier d'avoir un minimum de stabilité : d'espérer retirer de ses efforts le fruit légitime. En outre, les baux dans les pays de culture intensive sont indispensables pour maintenir les terres dans un état de culture convenable, faire dans l'exploitation toutes les améliorations nécessaires, enfin il ne paraît pas dans certaines régions que l'on puisse se passer de ces conventions, car il est parfois difficile de réunir des capitaux suffisants pour représenter le capital foncier et le capital d'exploitation. Mais lors de la convention, la rémunération légitime du capital foncier sera fixée en monnaie : le propriétaire est astreint à certaines charges, en particulier certains impôts et les réparations de bâtiments. Cette somme est fixée une fois pour toutes. Supposons maintenant que le pouvoir d'achat de la monnaie varie plus ou moins rapidement, que va-t-il se passer ? Un vœu du Conseil général de Seine-et-Marne (30 septembre 1925) va nous l'apprendre. Si par exemple le prix de location est de 100 francs l'hectare (1914), les réparations d'entretien sont estimées 15 à 20 % de la location, il reste donc un bénéfice de 80 francs environ. Si maintenant le pouvoir d'achat de cette monnaie diminue des 4/5 (taux actuel), le prix des matériaux, main-d'œuvre, etc., est multiplié par 5 : il en résulte que le prix de location est absorbé par les réparations, ajoutons à cela les impôts. Le bénéfice devient alors négatif. Nous trouvons les mêmes idées énoncées dans l'exposé des motifs de différents projets de loi déposés en vue de la revision des baux ruraux. Cela est l'évidence même, mais ne faut-il pas remarquer qu'il y a là quelque chose de scandaleux. En effet, lors de la conclusion d'un contrat, on suppose que les deux parties sont de bonne foi : elles ont fait confiance à l'Etat qui possède seul le droit d'émettre de la monnaie et ce même Etat intervient pour refuser aux uns la libre jouissance de la propriété et même leur interdit d'en tirer le légitime produit, et cela parce qu'il n'a pas rempli sa mission. Cette situation est évidemment paradoxale. Au point de vue même de la collectivité, cela est désastreux, car la plupart des bâtiments d'exploitation tombent en ruines et c'est une richesse qui se volatilise. On a donc demandé la revision de ces baux. Des scandales de même nature se produisent dans les villes en ce qui concerne les locaux commerciaux, cela donna lieu à des trafics honteux et parfaitement immoraux, mais nous sortirions du cadre que nous nous sommes tracé si nous voulions exposer cette question.

Dans le renouvellement des baux, la même incertitude se présente si l'on parle de fixer un fermage en monnaie. Quelle sera la valeur de cette somme d'argent au cours du bail ? En fait, lors de la conclusion de ce contrat, le preneur s'engage à fournir au bailleur une somme qui lui permettra d'acquérir les produits nécessaires à sa subsistance : que pourra-t-il se procurer dans

ces conditions pendant cette période ? Inversement, si le pouvoir d'achat de la monnaie augmente, la charge ne deviendra-t-elle pas écrasante pour le preneur ? La même incertitude se reproduit. Il y a là une insécurité réciproque inhérente à tous les contrats à échéance. Comment tourner cette difficulté ? Si nous sommes bien pénétrés des principes énoncés plus haut, cela est tout à fait facile. Puisque la monnaie ne sert en définitive que comme moyen d'échange et puisqu'elle ne peut plus remplir son rôle, supprimons cet intermédiaire et revenons au troc des premiers âges. Cela s'est produit tout naturellement dans les pays à inflation rapide. On a fait des contrats dont le paiement était calculé sur différents produits (emprunt du duché d'Oldenbourg 1922, obligation de 125 k. de seigle ; Mecklembourg, obligation de 50 k. intérêt 2 k. 1/2 ; Bavière, emprunt charbon, etc.). En revenant à cette pratique, on ne fait que renouveler des procédés anciens employés à une époque où la monnaie était rare. C'est ce qui se faisait en France à l'époque du *Manse*, le tenancier donnait en nature des produits (volailles, œufs, blé, orge, seigle, bétail, miel, céréales). On a dit aussi que cette pratique était analogue à celle du champart de l'époque carolingienne et du moyen âge. Cela n'est pas tout à fait exact, car le champart (campipars) consistait à fournir une part de récolte : il se rapprocherait donc du métayage. En Pologne, où l'usage des baux de 24 ans est courant, le prix du fermage s'établit sur le seigle. A la suite des troubles monétaires récents, M. Caziot cite l'exemple d'un bail (qu'il a entre les mains) rédigé en 1807 et dont le montant est fixé en argent et en blés, si les *assignats reparaissent* (l'expérience avait servi) ; ce bail est renouvelé en 1827 dans les mêmes conditions. M. de Monicault a fait remarquer également que dans l'Est, cette pratique était courante il y a peu de temps encore. Comme on le voit, il s'agit non pas d'innover, mais de réadapter et de généraliser des usages anciens ou récents.

Comment rédiger ces clauses dans les baux ? Si les principes généraux sont fixes, il faut évidemment les adapter aux différentes régions et aux différentes coutumes. Pour ce faire, les associations agricoles sont tout indiquées pour résoudre le problème et il nous suffira d'en esquisser les grandes lignes.

Voici par exemple un modèle établi par M. Delos, professeur à l'Institut Agronomique de Gembloux et qu'il appelle bail à échelle mobile. On fixe une somme argent comme prix du fermage, c'est la partie fixe ; à cette partie fixe s'ajoute une redevance variable comme correctif que l'on calcule comme suit. Si le cours du blé augmente de 10 francs, cela produit une augmentation de x francs sur le fermage ; inversement, s'il diminue, on retranche ces x francs. Il est donc facile d'établir un barème d'après le cours du blé sur un marché déterminé, à une époque déterminée. Ce même auteur propose également la solution suivante : on se base sur le prix de vente des produits, on déduit donc le prix du fermage au cours de quantités déterminées de denrées dans des conditions fixées à l'avance. Nous reprocherons à ce système d'être un peu compliqué.

La Société des Agriculteurs de France a affermé un domaine pour 27 ans, ce domaine était situé dans les régions libérées ; on admet que l'exploitation

sera normale au bout de 9 ans ; à cette époque, des experts détermineront le fermage et tous les 3 ans ces mêmes experts fixeront la redevance d'après les conditions économiques du jour.

Voici d'après M. Labounoux (Congrès de Rouen 1925) des baux à ferme pratiqués en Normandie. Dans le Calvados, on tient compte de la valeur du blé ; dans le pays d'Auge, le lait est pris comme base. Dans l'Eure, on pratique un système mixte, le prix du bail est calculé d'après la valeur du blé et ce barème intervient comme correctif. Si les baux sont de plus de 9 ans, on a recours à des experts. Dans la Seine-Inférieure, on donne du blé en nature en deux fois. Il cite l'exemple d'un bail de 18 ans rédigé comme suit : le prix du fermage est fixé d'après le prix du blé, du bétail, des betteraves : dans les 3 mois qui précèdent chaque période triennale, la partie qui se croira lésée demandera une revision par experts ; en cas de désaccord, on fera appel à un troisième expert désigné par le tribunal, les décisions sont sans appel et les parties s'interdisent une action en justice.

On peut prendre comme base d'autres produits que le blé. M. Descours-Desacres a signalé qu'avant-guerre, en Normandie, le fermage était payé par la valeur d'un nombre déterminé de jeunes animaux. On peut se baser sur la viande dans les pays d'élevage. Mais ici une difficulté se présente : la qualité de la viande est plus difficile à déterminer. Néanmoins, M. Massé a proposé une formule dont les principes sont les suivants : le fermier doit se charger de vendre à ses risques et périls la viande qu'il doit livrer à une date déterminée et dans des conditions précises. D'autres baux prévoient la livraison de viande nette d'après les cours de certains marchés à des dates fixées. Dans d'autres pays, on se base sur la livraison de volaille, beurre, etc.

En résumé, les formules peuvent varier, mais les grandes lignes restent les mêmes. On prend livraison des produits en nature ou bien on impose au fermier l'obligation de les vendre ou bien encore on déduit le prix des fermages du cours des produits. Parfois, un seul produit est envisagé, parfois plusieurs. Les associations agricoles ont étudié suffisamment ces problèmes pour fournir des modèles de rédaction bien étudiés et donnant satisfaction aux parties. Il y a lieu de noter dans tous ces baux le désir d'éviter les contestations en justice, ce qui dénote la sagesse des milieux ruraux français et devrait servir de leçon aux pouvoirs publics qui, dans les innombrables lois sur les loyers urbains indiquent le recours fréquent aux tribunaux déjà surchargés de besogne et qui ont bien de la peine à découvrir des idées claires dans les innombrables lois qu'ils doivent appliquer.

Enfin, une question se pose : ces contrats sont-ils légaux ? M. d'Audiffret-Pasquier a posé à ce sujet une question au Ministre de l'Agriculture. La réponse est étrange et montre vraiment combien les questions sérieuses sont traitées à la légère. « La redevance en nature *ne paraît pas contraire* au droit, *sous réserve d'appréciation des tribunaux*. Quant à la fixation du prix d'après la valeur des denrées, *il apparaît difficile de les concilier avec les dispositions légales. Les tribunaux doivent apprécier.* » Cette réponse est vraiment décevante.

Si nous nous en rapportons au simple bon sens : un contrat de bail n'est-il pas l'équivalent d'un simple marché conclu sur un champ de foire, avec cette seule différence que les échéances sont plus nombreuses. Pourquoi alors admettre deux manières de voir ? Ne serait-il pas permis de prendre des garanties contre les variations de la monnaie, variations constatées par des textes officiels, ainsi que le montre cette circulaire du Ministre des Finances en date du 13 janvier 1925, dans laquelle nous lisons ceci : « *Pour avoir une idée précise des variations du franc, il faut nécessairement le comparer à l'étalon or que constitue seul actuellement le dollar.* » Il nous semble que ce texte est formel. L'Etat n'a-t-il pas reconnu officiellement cette variabilité de la monnaie en émettant un emprunt *à garantie de change* : les coupons de cet emprunt, d'après les affirmations de M. Bonnet, alors sous-secrétaire d'Etat aux Finances, peuvent même être donnés en paiement. M. G. Martin, professeur à la Faculté de Droit de Paris, a cité dans une conférence à la Fédération parisienne du bâtiment (le 12 février 1926), un considérant d'un récent arrêt de la Cour de Cassation ainsi rédigé : « *Il appartient aux créanciers, par des clauses appropriées, d'éviter le préjudice qui pourrait résulter pour eux de la dépréciation éventuelle de la monnaie indiquée pour le paiement.* » L'Enregistrement ne fait aucune difficulté pour enregistrer ces baux. M. Hitier, professeur à la Faculté de Droit, indique que, d'après l'article 75 de la loi de finances du 15 mai 1818, la pratique du fermage payable en nature est parfaitement licite : toutefois, il conseille de ne pas parler de règlement en monnaie, ce point pouvant prêter à quelques discussions. Ce qui à notre avis ne paraît pas justifié. D'autres jurisconsultes se sont prononcés dans le même sens. On a prétendu que l'on portait atteinte au principe de la loi sur le cours forcé : ceci est d'après nous complètement inexact. On se sert comme moyen de paiement de la monnaie légale, mais calculée d'après une monnaie saine, ceci est licite, comme l'a montré une thèse récente de M. James à la Faculté de Paris. Etant donné que la rédaction de ces baux sous cette forme a pour but de maintenir la paix sociale (*premier devoir de l'Etat*), si le Ministre avait quelque doute, il était facile de réunir quelques jurisconsultes (éminents, bien entendu) pour étudier ce problème. Il faut conclure que cette manière de faire doit se généraliser et qu'elle est parfaitement légale.

M. Cercelet.

LE SOMMELIER : SON ROLE DANS LES GRANDS RESTAURANTS

L'art de manger et de boire a subi, pendant et après la guerre, qui a tout bouleversé, une éclipse menaçant de devenir totale si les hôteliers, dignes de ce nom, doublés de leurs précieux auxiliaires, les sommeliers, n'avaient réagi, pour sauver la vieille réputation mondiale de la cuisine française et de nos vins de France. L'anniversaire du centenaire de Brillat-Savarin a remis en honneur la physiologie du goût et la cuisine française est en train de marquer une victoire décisive.

Pour les vins, la lutte est plus difficile. Il y a un courant de snobisme (le thé depuis longtemps et le Porto, plus ou moins authentique, depuis quelque temps, ont empêché jusqu'à ce jour de mettre à la mode les wine-rooms) qu'il n'est pas aisé de remonter. Mais nous avons confiance en l'énergie, la science professionnelle et la psychologie agissante des sommeliers des grands restaurants, pour que tous nos crus français reprennent leur place ancienne sur les tables d'où les avaient chassés l'eau minérale ou des mixtures — n'ayant de vin que le nom — malgré les étiquettes pompeuses dont sont affublées certaines bouteilles.

Pendant la guerre, les plus importants clients des grands restaurants furent d'abord les Américains ayant le dollar facile, mais au palais qui exigeait des sensations ultra fortes. Les Sauternes secs, de source véritable, ne leur suffisaient pas. A leur usage, le commerce se mit en demeure de fournir des super-extra-dry. Le ton était ainsi donné, suivi par de nouveaux clients, riches de la veille et néophytes dans l'art de boire.

Les Américains, rentrés chez eux, s'empressèrent de se mettre au régime sec, du moins officiellement, puisque clandestinement et au prix de l'or (qui n'est pas un mythe aux Etats-Unis), ils s'adonnent aux liqueurs extra fortes et même pharmaceutiques.

Malheureusement, il est encore très chic, dans les grands restaurants de Paris, de continuer à boire à l'américaine. Le dîner et le souper dansants sont à la mode, ce qui nuit également à l'art de bien manger qui consistait, pour nos véritables raffinés d'antan, à rester le plus longtemps possible à une table élégamment parée, où les fleurs voisinaient avec les mets les plus exquis, sous la lumière scintillante des cristaux et de nos vins de France les plus variés. La gaîté, la conversation pétillante d'esprit, les bonnes manières présidaient à ces tables dont le service impeccable était dirigé et surveillé — et avec quelle discrétion et quel tact ! — par nos maîtres d'hôtel et nos sommeliers attentifs. Certes, la danse, autrement gracieuse que celle importée des bouges des pampas d'Amérique, n'avait pas de plus fervents amateurs que nos anciens, de bonne compagnie, mais eux, sages par excellence, trouvaient le temps pour tous les plaisirs qu'ils goûtaient en dilettanti avisés, alors que nos jeunes contemporains, épris de jouissances immédiates, veulent tout faire et avaler à la fois. En un mot, ceux-là savaient manger, boire et danser, tandis que ceux-ci ne savent que vite gagner de l'argent, pour le dépenser aussi vite et surtout sans goût.

Dans ce déséquilibre des choses et des gens, nos maîtres d'hôtel et nos sommeliers ont un rôle de rééducation et de redressement à jouer, que la plupart ont d'ailleurs compris.

Le sommelier doit être le guide du client dans le choix du vin que, la plupart du temps, celui-ci ne connaît pas. Il saura recommander et même, par son savoir-faire, imposer tel blanc, ou tel rouge qui s'approprie et s'harmonise avec chaque mets, depuis l'ouverture du repas, représentée par le hors-d'œuvre, jusqu'à la fin, couronnée par les fruits savoureux (hélas ! malgré la haute autorité du grand gourmet Brillat-Savarin qui disait qu'un dîner sans

fromage ne valut jamais rien, il n'est plus de bon ton de présenter celui-ci sur les tables de luxe. Et pourtant quel auxiliaire du palais pour faire valoir un vin fameux !) Toute la gamme des blancs et des rouges sera toujours présente à l'esprit du sommelier, pour qu'il puisse orienter, instantanément, le client, dont les yeux errent sur la carte des vins, sur le choix de crus, en harmonie avec la composition du menu.

Il est vrai qu'il y a lieu de considérer dans ce choix la question du porte-monnaie du client. Mais le sommelier des grands restaurants — où, en principe, ne vont pas s'égarer les pauvres d'argent — doit être doué d'une psychologie telle, que d'un seul coup d'œil, il jugera de la « valeur » de son client. Ces dons d'observation s'acquièrent vite, par le frottement quotidien de la clientèle des grands restaurants.

En dehors du rôle du sommelier, aux heures des repas et dans les salons du restaurant, celui qu'il remplit dans sa cave est encore plus important, quoique plus obscur. Il est responsable de la quantité et de la qualité de la cave, dont la bonne renommée fait la fortune de l'établissement. Il doit avoir des connaissances pratiques d'œnologie qui lui permettent de soigner ses vins, depuis leur arrivée en fûts, jusqu'au moment où ils sont servis, en passant par la mise en bouteilles, la durée de repos pour celles-ci, selon la variété du vin, par le décantage, etc. Il faut qu'il soit à même de reconnaître le vrai du faux. « Vinum debet esse naturale, non corruptum. » Il saura où il doit s'adresser pour avoir des vins toujours impeccables.

L'on voit que n'est pas sommelier, digne de ce nom, qui veut. Il faut réunir des qualités d'instruction et d'éducation qui sont multiples. C'est tellement vrai que les élèves-sommeliers, des grands restaurants, suivent des cours professionnels, très bien organisés par leurs associations et où la science œnologique, théorique et appliquée est en honneur.

Ces cours sont complétés par des voyages d'observations et d'études, dans toutes les régions viticoles et vinicoles de France. Les sommeliers ne se bornent pas à aller étudier sur place, les pays classiques des grands crus : Champagne, Bourgogne, Bordelais, Anjou. Leur champ d'observations est plus vaste. L'été dernier, ils se sont rendus dans le Midi — tant décrié à Paris au point de vue vinicole — et leur président, M. Carme, a bien voulu reconnaître que certains vins de coteaux de la région méridionale avaient de très appréciables qualités marchandes et qu'il serait très facile de les introduire auprès de la meilleure clientèle bourgeoise. Les propriétaires méridionaux espèrent avoir en MM. les sommeliers — dont le rôle exposé ci-dessus est si considérable, auprès de la clientèle — les auxiliaires les plus précieux et les mieux indiqués, pour faire connaître leurs vins de choix qui, s'ils n'ont pas la réputation, établie depuis si longtemps, des Bordeaux, des Bourgogne, des Anjou, des Champagne, méritent néanmoins, par leurs qualités, de figurer sur les tables des grands restaurants, à la place d'eaux minérales ou d'autres produits douteux.

C. VILLEMAIN.

LE POURRIDIE DU NOYER. — TRAITEMENTS ET MESURES PREVENTIFS

Dans une note précédente (1), j'ai donné les raisons des diverses opérations à effectuer dans le traitement curatif et indiqué qu'entre les mains d'un opérateur habile et soigneux, cette méthode doit donner des résultats dans une proportion que nous connaîtrons, j'espère, avant longtemps. Mais tout dépend du soin avec lequel elle aura été pratiquée et je rappelle qu'il est bon de répéter le traitement au printemps jusqu'à guérison complète. Le nombre de ces traitements variera beaucoup selon l'âge de l'arbre et la nature du sol.

Mais si les agriculteurs voulaient bien adopter l'ensemble des mesures dont il va être question, il serait possible de réduire considérablement le pourcentage des noyers atteints de Pourridié. Ce serait déjà un beau résultat.

I. *Eviter de faire des blessures.* — Une condition essentielle, dont l'importance n'échappera à personne, est d'éviter de faire des blessures aux racines, surtout aux moyennes et aux grosses racines. Plus graves encore sont celles du collet, de la base, du tronc. Combien d'agriculteurs sont victimes de leurs propres pratiques ! Il est vrai qu'on leur a recommandé de labourer profond pour accroître le rendement des céréales, de la pomme de terre, etc. Il y a là une sorte de contradiction. Elle n'est qu'apparente. En passant sous les noyers, on fera en sorte de lever le soc de la charrue. Par ces blessures, tôt ou tard, pénétrera le parasite et une fois dans la place, son envahissement sera rapide et on ne pourra l'en déloger que par un traitement curatif si l'on s'aperçoit assez tôt de son existence.

Il peut arriver, malgré toutes les précautions prises, que des blessures soient faites en pratiquant les diverses façons culturales. Le cultivateur soigneux aura toujours sous la main un cautérisant, une des nombreuses solutions qui permettent de traiter les blessures des arbres : goudron, suie délayée dans un peu d'huile, mastic liquide, etc.

II. *Ne pas planter trop profond.* — On notera avec soin comment le système des racines est établi dans les plants de la pépinière, leur profondeur à partir du niveau du sol. Il faut observer attentivement ces conditions dans la nouvelle plantation. Il est non moins utile de ne pas trop rogner la partie souterraine, de laisser le plus possible de petites racines, d'immerger le tout, enfin, avant la plantation, pendant 15 minutes, dans une solution de sulfate de fer à 10 %, de badigeonner les plaies des rameaux taillés avec la même solution.

III. *Ne pas planter sur un défrichement récent.* — Il reste toujours, après un défrichement, des racines non extirpées qui sont envahies pendant plusieurs années par les divers champignons, notamment par ceux qui produisent le *Pourridié*. Il y a là un danger permanent et tôt ou tard, les parasites pénétreront par une blessure dans la racine et le collet des noyers. Il est donc nécessaire d'attendre plusieurs années avant d'effectuer une plantation sur un

(1) Voir *Revue*, n° 1643, page 417.

défrichement. Cela s'applique tout aussi bien aux divers arbres fruitiers et à la vigne.

Si vos noyers sont plantés dans un vignoble, surveillez attentivement les ceps et les noyers, le Pourridié pouvant passer des premiers aux seconds et réciproquement. Si les pieds de vigne dépérissent, formant une tache, arrachez l'un d'eux et examinez avec soin les racines. S'il y a du *blanc*, dans l'écorce, c'est le Pourridié. Il faut sacrifier sans pitié tous les pieds malades en ne laissant aucun débris de racine dans le sol, mais les réunissant en un tas qui sera détruit par le feu.

IV. *Les souches et les racines des noyers abattus doivent être arrachées.* — Pour les mêmes raisons que celles précédemment émises, il est très imprudent de laisser en terre une souche d'arbre abattu au voisinage de noyers vigoureux. Pendant de nombreuses années, ces souches constitueront des foyers d'infection où le champignon du Pourridié en fructifiant émettra des germes innombrables. On peut éviter cela de deux manières : 1° en arrachant avec soin la souche et les grosses racines le plus loin possible, et brûlant les débris ; 2° en arrosant celle-ci chaque année et tout l'emplacement couvert par les racines, de solutions antiseptiques vers le 15 septembre, un peu avant l'apparition des champignons dont le rôle est d'émettre les germes dont je parlais plus haut. Ces liquides anticryptogamiques sont nombreux : ils peuvent être préparés avec les substances suivantes : sulfate de fer, sulfate de cuivre, formol du commerce, foie de soufre, permanganate de potasse, etc.

Dans les pays où les noyers ne sont pas régulièrement plantés, où ils viennent au hasard et au petit bonheur, ou bien sont laissés en bordure, l'abandon des souches dans le sol est une des causes qui a le plus favorisé l'extension du Pourridié depuis quinze à vingt ans, depuis qu'on a abattu tant de noyers aux époques où les noix étant bon marché, la vente du bois était plus rémunératrice.

V. *Ne pas replanter sur l'emplacement d'une noyeraie récemment abattue.* — Il peut y avoir des exceptions à cette règle, mais je les considère comme rares. Il est bien préférable d'attendre plusieurs années pour permettre à la terre de se refaire, surtout pour assurer l'extraction complète ou la destruction lente des racines ; pour enfin amender le sol épuisé.

De même, on ne doit pas replanter là où des noyers sont morts du Pourridié. On a vu quelquefois cette opinion en défaut, mais ce sont toujours des cas particuliers que l'examen approfondi des circonstances eût permis d'expliquer.

VI. *Il faut donner aux noyers une alimentation raisonnée.* — Le plus grand nombre de nos agriculteurs négligent cette importante question. Le pathologiste, qu'il porte son attention sur les maladies des hommes, des animaux ou des plantes, arrive aux mêmes conclusions, à savoir que l'être vigoureux et bien nourri résiste mieux, et le plus souvent victorieusement, aux attaques des parasites. Il est donc obligé de s'occuper de cette importante question de l'alimentation. Pour ce qui regarde le noyer, nous avons des données certaines dues aux analyses des chimistes et nous savons qu'il lui faut beaucoup d'azote, de

phosphore et de potassium, ces deux derniers éléments se portant de préférence dans le fruit.

De plus, nous savons aussi que le noyer greffé a besoin de beaucoup plus de nourriture que le noyer sauvage par suite de sa production régulièrement annuelle.

Les conséquences qui en découlent sont les suivantes : si les noyers sont plantés dans un sol naturellement riche, ils pourront prendre un beau développement, et donner de bonnes récoltes aussi longtemps que ce sol ne sera pas épuisé. Au bout de ce temps, ce sera le déclin, la maladie et la mort. Si la plantation est effectuée dans un sol peu riche ou pauvre, la croissance sera lente, l'aspect restera chétif et rabougri, la production sera faible, tandis que l'attaque des parasites sera plus ou moins rapide selon les circonstances qui la favorisèrent, mais dont l'une des plus importantes est l'affaiblissement de l'arbre par pénurie de nourriture. Il est donc logiquement nécessaire de donner aux noyers tous les ans une certaine quantité d'azote, de phosphore ou de potassium Sous quelle forme ? Le plus souvent, c'est sous forme de fumier ou de terreau, parfois de nitrate de soude ou de sulfate d'ammoniaque, de superphosphate de chaux, de sulfate de potasse ou de sylvinite riche. On objecte que le nitrate de soude et le sulfate d'ammoniaque sont chers. On peut les remplacer par des engrais verts (féverolles, vesces, lupin) enfouis au printemps. Il suffit d'ajouter du superphosphate de chaux et de la sylvinite riche dont le prix est abordable.

VI. *Ne pas planter trop serré.* — On a une tendance fâcheuse à planter les jeunes noyers à des distances trop rapprochées. C'est là une faute généralement commise dans les plantations de l'Isère. Les Américains n'y ont pas toujours échappé en Californie. M. Bacon, directeur des Services agricoles de la Dordogne, a fait remarquer avec raison que le noyer était un solitaire. Les énormes noyers du Sarladais, lesquels faisaient autrefois l'admiration des voyageurs, étaient des arbres isolés. On peut invoquer plusieurs raisons en faveur d'un espacement suffisant. L'une des principales est la suivante : si un noyer vient à mourir du Pourridié (ou Pus, selon la désignation employée dans l'Isère), il sera beaucoup plus difficile de protéger les arbres voisins s'ils sont trop rapprochés et la maladie fera peu à peu tache d'huile. De plus, ces noyers poussant surtout en hauteur, s'allongent démesurément, s'éloignant de cette forme régulière, bien équilibrée, remarquée là où l'espace ne leur fait pas défaut. Il serait facile de montrer qu'une fonction très importante, la fonction chlorophyllienne, y est modifiée.

Le noyer, par le développement énorme de son système foliacé, ne peut avoir un équilibre parfait, n'offrir son plein rendement que si ses feuilles reçoivent une abondante lumière, car il est très riche en matière verte, en chlorophylle. Ce n'est point le cas des arbres trop rapprochés dont une grande partie des feuilles n'accomplit qu'imparfaitement leur fonction essentielle. De là la nécessité de ce nettoyage intérieur que les bons cultivateurs effectuent régulièrement

Conclusions. — La mise en pratique des traitements et mesures préventifs

contre le Pourridié est très importante pour la sauvegarde de nos noyeraies. En observant ces méthodes avec esprit de suite, nos cultivateurs seront convaincus que l'intensité du mal baissera considérablement et que la proportion de noyers envahis pourra se réduire à un très faible taux, limité à de rares noyers âgés ou défavorablement placés.

M. Gard,
Docteur ès Sciences.

PREPARATION DES VINS DESTINES A LA FABRICATION DES MOUSSEUX GAZEIFIES

A la suite de travaux remarquables entrepris en vue de déterminer les conditions qui confèrent les qualités de la mousse en brasserie, nous nous sommes demandé si les facteurs qui modifient la tension superficielle de la bière n'étaient pas de même ordre, lorsqu'il s'agissait de vins mousseux.

Les vins mousseux obtenus par gazéification carbonique ne présentent pas les mêmes qualités organoleptiques que les vins mousseux véritables, obtenus par la méthode champenoise. D'une manière générale, et à de très rares exceptions près, imputables à un hasard heureux qui a présidé au choix des vins, les mousseux gazéifiés ont une mousse fugace, et il leur manque le bouquet particulier que l'on rencontre dans tous les vins mousseux obtenus par refermentation.

En appliquant à nos recherches les conclusions émises par les auteurs qui ont étudié la question de la mousse en brasserie, nous avons été amenés à envisager le rôle que devait jouer la présence de matières azotées dans les vins mousseux obtenus par la méthode champenoise. Dans cette fabrication, le mousseux est obtenu par refermentation en bouteilles d'une certaine quantité de sucre. L'addition de sucre se fait au vin en même temps qu'une certaine quantité de levure spéciale et de phosphate d'ammoniaque ; la mise en bouteilles a lieu ensuite.

La fermentation demande environ trois semaines pour transformer complètement le sucre en alcool ; toutefois, c'est au bout d'un temps beaucoup plus long que le vin mousseux acquiert ses qualités définitives. Nous avons pensé que cet affinage était lié au travail post-fermentatif de la levure. En d'autres termes, nous avons pensé que la levure développée au cours de la fermentation alcoolique devait, dans des conditions de durée variable, mais toujours assez longue, restituer au liquide, par phénomène d'autolyse, l'azote qu'elle avait assimilé aux dépens du phosphate d'ammoniaque et des acides aminés du vin. Cet azote restitué au liquide provient des cellules mortes ou en voie de décrépitude, il est d'autre part d'une complexité chimique plus grande qu'avant son assimilation et peut, grâce à sa nature colloïdale, modifier la tension superficielle du liquide, dans un sens favorable à la mousse.

Les expériences faites au laboratoire nous ont permis de constater que l'azote précipitable par le tannin allait en augmentant dans les vins mousseux, à me-

sure que la mise sur pointe se prolongeait, le maximum était atteint en quinze mois dans les conditions habituelles de température des caves. Cela confirme parfaitement nos prévisions : à savoir que le liquide devait s'enrichir en azote complexe au fur et à mesure de la mort ou de la décrépitude des cellules formées au cours de la fermentation alcoolique.

Nous avons constaté, d'autre part, que la présence du tannin dans le vin au moment de la prise de mousse était un facteur défavorable à l'enrichissement en matières azotées solubles dont il vient d'être fait mention ci-dessus. L'effet empêchant du tannin se fait sentir pour des doses supérieures à 60 milligrammes par litre.

Pour donner à ces expériences une conclusion pratique et pour confirmer le rôle que joue dans la vinification champenoise l'azote soluble élaboré par les cellules de levures autolysées, nous avons cherché à réaliser par d'autres procédés l'enrichissement du vin en azote de levure : nous avons ajouté à un vin blanc préalablement détannisé par de la colle de poisson une quantité d'extrait de levure correspondant à deux grammes de levure. Cette dose correspond en azote à la teneur trouvée après un an de mise sur pointe dans une quantité de 750 cc. de vin mousseux. Le vin ainsi préparé a été soumis à la gazéification carbonique en même temps qu'un témoin n'ayant pas reçu d'extrait de levure.

Après gazéification, le témoin, malgré sa pauvreté en tanin, présentait une mousse fugace avec départ de la totalité de l'acide carbonique en moins d'une minute. L'échantillon qui avait reçu l'extrait de levure présentait, au contraire, une mousse fine et persistante, identique à celle des mousseux obtenus par fermentation ; le lendemain, un anneau de bulles persistait encore à la surface du liquide abandonné dans un verre.

Il résulte de ces expériences comparatives que les principes azotés issus des cellules de levures sont les agents spécifiques qui confèrent aux mousseux obtenus par la méthode champenoise les qualités de mousse tout à fait caractéristiques. Modificateurs de la tension superficielle du liquide, ils permettent à l'acide carbonique de ne s'échapper du liquide que peu à peu en formant à la surface une mousse fine, sans cesse renouvelée.

L'intérêt de ces expériences, que nous avions entreprises pour mettre au point la question de la mousse dans les vins mousseux, ne s'arrête point là : à notre grande surprise, nous avons remarqué que le vin qui avait reçu l'extrait de levure avait acquis de ce fait le bouquet spécial aux vins mousseux, même avant gazéification. L'extrait de levure possède une odeur propre, peu agréable du reste, mais cette odeur alliée à celle du vin produit le bouquet très agréable des vins champagnisés.

Au point de vue technique, on peut affirmer que l'on peut dès lors produire par gazéification artificielle des mousseux parfaitement comparables aux mousseux véritables. Il s'agit, pour cela, de faire subir au vin destiné à la gazéification une série d'opérations simples destinées à lui donner les principes azotés recueillis dans ses propres lies. Ces lies sont constituées presque uniquement par des cellules de levure et par des cristaux de tartre ; il s'agit de provoquer

dans le vin la diffusion des liquides cellulaires de la levure pour rendre le vin propre à la gazéification.

Dans nos expériences de laboratoire, il a suffi d'ajouter au vin de l'extrait de levure obtenu séparément pour lui conférer, après gazéification, les qualités spéciales des mousseux obtenus par la méthode champenoise. En pratique, la préparation du vin ne demanderait pas une opération aussi compliquée, les moyens physiques ne manquant pas pour obliger une cellule à abandonner ses sucs dans le liquide qui la baigne.

M. Martini,
Directeur de la Station Œnologique de Dijon.

ACTUALITÉS

La situation vinicole méridionale (Aristide Cairel). — La viticulture à la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture (P. Marsais). — Session générale de la Société des Viticulteurs de France. — Résolution de la C. G. V. — Résolution du Conseil d'administration de la C. V. S. O. — Election à l'Académie d'agriculture (*N. D. L. R.*). — Ville d'Avignon. Foire de printemps 1926.

La situation vinicole méridionale

Le marché des vins. — Après avoir subi, pendant plusieurs semaines, une très forte impulsion vers un mouvement très important d'achats en réapprovisionnements de caves logées, lequel a eu pour conséquence d'entraîner une orientation nettement à la hausse dans le cours des vins, il est assez logique que la situation économique de nos marchés méridionaux semble présentement marquer une légère halte, non seulement dans la marche ascendante des prix du vin, mais il convient de constater également un amoindrissement dans les transactions.

Après avoir subi, pendant plusieurs semaines, une très forte impulsion vers un mouvement très important d'achats en réapprovisionnements de caves logées, lequel a eu pour conséquence d'entraîner une orientation nettement à la hausse dans le cours des vins, il est assez logique que la situation économique de nos marchés méridionaux semble présentement marquer une légère halte, non seulement dans la marche ascendante des prix du vin, mais il convient de constater également un amoindrissement dans les transactions.

Il y a lieu, néanmoins, de se montrer optimiste sur la situation vinicole; et de reconnaître que la forte progression dans les cours des vins s'est hardiment dessinée depuis un mois. Il apparaît manifestement que la ténacité, ainsi que l'opiniâtre résistance de nos viticulteurs dans leurs prix de demande, ont réussi toutes deux à faire évoluer les cours vers une ascension — très marquée ; les vins ont donc réalisé une avance de 0 fr. 50 à 1 fr. 25 par degré, ce qui n'a rien de bien excessif, car la progression réelle des cours n'est que 5 à 10 francs par hectolitre.

Au gros mouvement en fortes transactions de caves logées, lequel avait atteint en prédominance toutes les places vinicoles de Perpignan, Carcassonne, Narbonne, Béziers, Montpellier et Nîmes, succède momentanément une certaine réserve dans les opérations d'achat, — ce qui démontre d'une manière frappante ceci, dès que les besoins en réapprovisionnements de vins chez nos négociants de l'extérieur sont en partie couverts, aussitôt, les transactions redeviennent moins importantes, n'est-il pas au fond très naturel que le commerce « souffle un peu » ? il ne s'agit pas de toujours acheter, il faut pouvoir vendre. L'immobilisation de capitaux à la propriété entraîne une circonspection du commerce ; il ne s'agit pas que d'acheter, il faut payer.

Ne sommes-nous pas dans le cadre exact de la vérité lorsque nous répétons souvent que le facteur décisif d'un mouvement d'affaires en est la demande d'échantillons, se suivant d'offres et, selon qu'elle est plus ou moins intense, elle exerce un rôle prépondérant sur les Bourses vinicoles ?

Un marché, quel qu'il soit, reste toujours à la merci, et est tributaire d'un courant quelque peu grossi de demandes d'échantillons, se suivant d'offres, lesquelles se traduisent par des achats. Ce courant, arrivant à se former d'une façon brusquée, et inopinément, ne peut avoir pour résultat que de faire subir aux cours des vins un bond ample et rapide vers une ascension ; ce qui prouve que le marché est comme un vaste mécanisme, lequel fonctionne parfois soit en dehors du viticulteur, soit parfois en dehors du commerce, seuls les événements régissent les cours, mais la clientèle de l'intérieur et le consommateur dictent la plupart du temps leurs volontés.

Dans le seul souci de la vérité, il nous paraît très utile de ne pas travestir les faits tels qu'ils se passent ; depuis une vingtaine de jours, les offres en achats de caves sont un peu moins nombreuses ; faut-il attribuer cette diminution dans le mouvement de transactions au relèvement dans les prix de demande de la production ? Nous ne le pensons pas, car le commerce, reconnaissant qu'il est bien peu facile d'acheter des bons vins dans les prix de 7 fr. 50 le degré, se voit contraint et forcé de s'incliner devant les prétentions des producteurs, lesquels demandent carrément 7 fr. 75 à 8 fr. 40 le degré en gammes de vins rouges de 8 à 12 degrés. L'achat à la petite production a été très actif pendant ces derniers jours, la petite propriété cédant plus facilement dans les prix de 7 fr. 40 à 7 fr. 60 le degré. La grosse, ainsi que la moyenne production, reste sourde à écouter les offres dans ces prix. Les vins blancs se tiennent dans les 8 fr. 50 à 9 francs le degré et les vins rosés dans les 8 francs le degré.

En considération de l'élévation constante de tous les produits utiles et nécessaires à l'exploitation viticole, en examinant attentivement les cours de tous les produits alimentaires, ou autres produits nécessaires à l'existence et à l'activité humaine, le taux de 7 fr. 75 à 8 fr. 40 le degré n'est nullement immodéré.

Les années passent, sans que le commerce des vins se décide à mettre à profit les enseignements si variés que publie le Ministère des Finances (Direction générale des Contributions indirectes) et les indications pratiques qui en découlent. Le négoce paraît quelquefois inquiet, troublé, lorsqu'une hausse des vins survient à des moments inattendus, il se demande si l'élévation dans les prix n'arrivera pas à faire baisser la consommation taxée. Le commerce ne doit-il pas être complètement rassuré lorsqu'en examinant les chiffres des statistiques, il en ressort d'années en années un écoulement des vins sûr et certain, ainsi qu'une consommation de vin, laquelle ne fait qu'augmenter, la consommation du mois de janvier 1926 a atteint un chiffre très élevé donnant un total de 4 millions 531.570 hectolitres.

Des quantités approximatives en caves chez les récoltants méridionaux, et qui ont été chiffrées mensuellement par la *Revue* à 49.949.725 au 31 janvier 1926, il y a lieu de déduire comme toujours en fin d'exercice les facteurs suivants : 1° *la consommation en franchise (ne payant pas de droits) ; 2° le consume ; 3° les pertes au soutirage ; 4° les lies ; 5° les déchets ; 6° la distillation ; 7° les réserves des vins de cru pour vieillissement.* Les disponibilités d'une récolte se réduisent toujours par les facteurs ci-dessus, et nous estimons que les vins de la récolte de l'année 1925 doivent s'écouler très normalement, et que même ils pourvoiront juste à la demande croissante des consommateurs. Les cours actuels de 7 fr. 50 à 8 fr. 40 le degré ne paraissent donc pas exagérés, ils sont normaux.

Il y a lieu de remarquer que la température continue depuis le 15 février à être des plus douces, les journées sont presque chaudes, les matinées depuis 5 heures du matin à 7 heures sont très fraîches, mais de 8 heures du matin à 5 heures du soir, il existe une température qui inquiète nos producteurs, allons-nous vers des surprises et vers des gelées ? La température actuelle peut le faire présumer. — ARISTIDE CAIREL.

Les travaux du mois de mars

Au Vignoble. — Dans la première quinzaine de mars, il est nécessaire d'avoir complètement terminé la taille de la vigne, il est de première utilité de rappeler que l'on doit se préserver de la « Chlorose », cette maladie se caractérise par le jaunissement des feuilles et d'un grand affaiblissement de la végétation. La Chlorose est le plus souvent due à un excès de carbonate de chaux assimilable, cependant d'autres facteurs peuvent procurer la « Chlorose » soit par l'absence de fer dans le sol, ou par une trop grosse humidité au printemps, ou une sécheresse extrême en été, ou des attaques de Phylloxéra, ou bien à un greffage défectueux. Le traitement de la Chlorose doit en général être effectué dans le courant de l'hiver, mais on peut faire le traitement au réveil de la végétation. Si la Chlorose provient d'un excès de calcaire, le mieux est de remplacer les souches chlorosées par des porte-greffes très résistants, l'on peut avoir recours aux badigeonnages par le sulfate de fer, suivant l'âge des souches, l'on emploie des solutions plus ou moins concentrées : 30 à 40 % pour les vignes adultes et 20 à 30 % pour les jeunes vignes. Lorsque les ouvriers taillent la vigne, des femmes effectuent un badigonnage sur tout le corps de la souche en insistant sur les plaies fraîchement faites par le sécateur. Le sulfate de fer s'emploie toujours en badigeonnages sur les plaies de taille (procédé Rassiguier).

Il convient de continuer les traitements insecticides, car les insectes de la vigne sont très redoutables. Il y a lieu de faire l'opération des premiers labours, et de profiter pour l'effectuer d'enfouir les engrais chimiques (sulfate d'ammoniaque, cianamide, chlorure de potassium, superphosphate ou scories, en un mot les engrais minéraux et même les engrais organiques). L'on doit faire les plantations de vignes dans la deuxième quinzaine du mois, faire les provins, pépinières de racinés.

Au Chai. — Voici revenir mars, il semble très prudent de vérifier l'état des vins qui sont en foudres, en cuves, ou en fûts, il nous paraît nécessaire de bien mettre en observation les vins à seule fin de constater s'il n'existe aucune « pointe de fermentation » ; lorsqu'on a le moindre doute sur la qualité du vin, il est, croyons-nous, utile de faire pratiquer une analyse du vin. Nous devons recommander, dès la deuxième quinzaine de mars, de pratiquer un soutirage des vins, ce dernier doit être précédé d'une dégustation pour pouvoir apprécier tout goût anormal ; un procédé classique avant d'opérer un soutirage est de mettre un vin dans un grand verre ou bien une éprouvette et de l'exposer à l'air, de cette manière, l'on peut en vérifier sa tenue, son oxydabilité, sa casse, son trouble au bout de plusieurs heures d'exposition à l'air, l'on peut se rendre compte aisement si le vin est : à goût de moisi, de bois, de fût, de pourri, d'âpre, de croupi, de piqué, si le vin a tendance à la casse.

Un vin doit-il être soutiré à l'air au soutirage de mars? En principe, la méthode de l'aération est à préconiser, toutefois, il est nécessaire que le vin n'ait aucune tare de casse en blanc, en brun, ou bleu, au cas d'influence fâcheuse de l'aération, M. Mathieu, lequel est un œnologue distingué et compétent, conseille de soutirer parfois à l'abri de l'air. En aérant le vin, au soutirage de mars, on annihile les ferments nuisibles au vin, la plupart de ces ferments ne peuvent vivre au contact de l'air. Beaucoup d'œnologues connus estiment que le soutirage à l'air a une très grande action sur le bouquet du vin. Nous ne saurions que trop recommander à l'époque des soutirages de mars de choisir une semaine de beau temps avec un bon vent du Nord ou de l'Est.

Les vignerons doivent donc soutirer leur vin en mars, un manque de soins peut entraîner une multiplicité de maladie, pointe de piqûre, louche, couleur violacée, fermentations persistantes avec petites bulles de gaz, etc., etc. Il y a lieu de faire observer que pour les cas de goûts sulfhydriques ou vins trop sulfités, il est recommandé à moins de casse d'aérer les vins.

Nous conseillons, avant de soutirer les vins, de bien vérifier l'état des foudres, cuves et fûts ; lorsque la vaisselle vinaire n'est pas propre, elle peut entraîner de graves conséquences pour le vin qui doit y être contenu, une bonne précaution consiste à laver la vaisselle vinaire, à bien brosser avec une brosse à chien-

dent les parois des foudres, cuves, à faire pénétrer une chaîne dans les fûts, après ce lavage, faire brûler des mèches de soufre. Au cas où la vaisselle vinaire serait suspecte, les principaux auxiliaires pour opérer de l'exposer à l'air, de ce lavage, faire brûler des mèches de soufre. Au cas où la vaisselle vinaire serait suspecte, les principaux auxiliaires pour opérer le nettoyage des foudres ou fûts sont les solutions alcalines à la chaux, à la potasse ou à la soude pour la vaisselle vinaire atteinte des germes d'aigre ou de tourne, le chlorure de chaux pour les parties moisies ou corrompues aidé par un peu d'acide sulfurique.

Pour les cuves bien cimentées et affranchies à l'acide tartrique se recouvrant rapidement de tartre qui préserve les parois contre les moisissures, l'on doit toujours laver et mécher fortement ces cuves avant de s'en servir, une bonne précaution consiste à badigeonner les parois avec un lait de chaux épais, lorsque les cuves doivent rester longtemps sans servir. — Aristide Cairel.

La viticulture à la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture. — La Société d'Encouragement à l'Agriculture, fondée en 1880, à l'instigation de Gambetta, par Foucher de Careil, sénateur, et par de la Gorsse, son premier secrétaire général, actuellement présidée par M. Victor Boret, doit, avec un esprit franchement démocratique, grouper toutes les bonnes volontés dans une même pensée : le progrès de l'agriculture et l'amélioration du sort des travailleurs du sol.

C'est dans ce même esprit que la section de viticulture de la Société, dont le siège est à Paris, 5, avenue de l'Opéra, vient d'être reconstituée sous la direction de M. Pierre Viala, membre de l'Institut, inspecteur général de la Viticulture, directeur de la *Revue de Viticulture*. En quelques semaines, grâce aux sympathies qui se sont manifestées dans toutes les régions viticoles, un bureau central, composé de MM. V. Vermorel, A. Walter, M. Proust, M. Raynaud, A. Palazy, M. Grellet et treize conseils régionaux respectivement présidés par MM. Calmès, Duchein, Jules Gautier, Léon Dabat, F. Larnaude, J. Pams, L. Linas, d'Herbès, R. Salomon, docteur Chauveau, G. Chappaz, Schlumberger et F. Saliba, ont pu être constitués. Leur organisation sera parachevée au cours des mois prochains.

Deux importantes séances ont été tenues le 29 janvier et le 26 février. Le programme des travaux a été arrêté et des rapporteurs désignés. A la séance du 7 mars, à laquelle sont conviés les membres de la Société d'Encouragement inscrits à la section et les membres du bureau central et des conseils régionaux, les questions suivantes seront plus particulièrement examinées :

La propagande en faveur du vin (M. Calmès) ;
Accords commerciaux et traités de commerce (MM. Duchein et Mejan) ;
La lutte contre la Cochylis et l'Eudémis (M. Chappaz) ;
Résolutions du Congrès de Montpellier (M. A. Palazy) ;
Le statut de l'alcool (M. de La Batut) ;
Questions diverses (Nicotine, Office international du Vin).

Des réunions mensuelles suivront, fixées au dernier vendredi de chaque mois, à 10 heures. Les résolutions prises et les démarches à faire seront appuyées par le Conseil d'administration de la grande Société démocratique d'Agriculture qui a déjà obtenu d'importantes décisions demandées par ses autres sections.

Nous tiendrons nos lecteurs au courant des travaux accomplis et des résultats atteints par la section de la puissante association qu'est la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture. Cette Société agissante vient heureusement joindre ses efforts à ceux des autres groupements qui défendent notre viticulture nationale. P. Marsais.

Session générale de la Société des Viticulteurs de France. — La Société des Viticulteurs de France tiendra sa session générale les lundi 15 et mardi 16 mars prochain, à 14 heures, au siège social, 19, rue Casimir-Périer, Paris (7e).

Le programme comprendra notamment : La Cochylis et l'Eudémis, rapporteur, M. Chappaz. — Les possibilités d'exportation des vins de consommation

courante, rapporteur, M. Douarche. — Le vinage à la cuve, rapporteur, M. Mathieu. — Les appellations d'origine et les vins de cru, rapporteur, M. Liouville. — Ce qu'il faut penser des producteurs directs, rapporteur, M. Rouart.

Résolution de la C. G. V.

Application à l'Algérie des lois fiscales

Après un exposé complet de la question par M. Coste et un large échange de vues, le Conseil adopte la motion suivante :

« La C. G. V. regrette l'indifférence des députés et sénateurs de la région « qui, bien que dûment avertis par sa motion du 10 janvier des graves répercussions économiques des taxes nouvelles qui grèvent la production française et qui épargnent l'Algérie, n'ont proposé aucune mesure en vue de « remédier à cette scandaleuse inégalité fiscale.

« Cette attitude produirait dans la masse des viticulteurs un vif mouvement « de mécontentement.

« Elle constate que, loin de chercher à porter remède à cette situation, nos « représentants tendent à l'aggraver, en s'abstenant dans la discussion des « projets financiers en cours, de proposer que l'Algérie soit appelée à contribuer aux charges nationales, et que cette attitude doit être mise en parallèle avec celle des représentants de l'Algérie, qui votent pour la France des « impôts dont l'Algérie ne supporte aucune part. »

Vins tunisiens

D'une information parue dans les journaux, il résulterait que le Gouvernement serait sur le point d'accorder satisfaction aux importateurs relativement aux quantités de vins tunisiens partis des ports du protectorat avant le 3 février.

Le Groupe Viticole ayant été convoqué d'urgence pour délibérer de cette question, et étant donné la gravité de la mesure, si elle était admise par les Pouvoirs publics, le Conseil estime qu'il y a lieu de demander par dépêche au Groupe Viticole de vouloir bien recevoir deux délégués de la C. G. V. qui devront partir le soir même pour Paris.

MM. Maillac et Elie Bernard sont désignés et le Conseil vote la résolution suivante :

« La C. G. V. proteste énergiquement une fois de plus contre toute augmentation de la quantité des vins tunisiens admis en franchise. Elle ne saurait tolérer que le chiffre actuel du contingent soit dépassé par un procédé « artificiel qui est vraiment un piège trop grossier.

« Elle est fermement convaincue que sa protestation sera entendue.

« S'il en était autrement, elle ne laisserait pas l'Afrique du Nord ruiner la « viticulture métropolitaine.

« Forte de sa puissance et de son bon droit, elle prendrait les résolutions « les plus graves et les poursuivrait jusqu'au bout, quelles que puissent être « leurs conséquences, sans hésitation et sans faiblesse. »

Résolution du Conseil d'Administration de la C. V. S. O. — Considérant que les lois de 1884 et de 1920 ont confié aux syndicats professionnels commerciaux, industriels et agricoles, la défense des intérêts essentiels de leur profession ;

Considérant que les discussions budgétaires au Parlement ont fait apparaître des propositions de nature à compromettre gravement ces intérêts, et que les contribuables manifestent de toutes parts leur volonté de s'opposer à l'exécution des lois fiscales qui auraient été délibérées par le Parlement sans consulter les associations professionnelles, dont la principale raison d'être est précisément de donner leur avis en pareille matière ;

Considérant que, pour sortir de la crise actuelle sans révolution, il n'est pas d'autre moyen que de réaliser immédiatement la consultation, dans chaque région, des syndicats professionnels légalement constitués et de provoquer, comme conséquence de cette consultation, l'établissement des cahiers régionaux d'observations et revendications de tous ceux dont l'activité professionnelle et économique crée et conserve la richesse de la France ;

Qu'une commission extra-parlementaire des économies, telle qu'il en a été créé dans d'autres pays, issue de ces réunions régionales, donnerait au gouvernement, en dehors et au-dessus des compétitions des partis, les directives nécessaires pour réaliser les économies et les réformes sans lesquelles la perception d'impôts toujours plus lourds et ne correspondant plus à des services publics nécessaires ne serait plus légitime ;

La C. V. S. O., union régionale des vignerons du Sud-Ouest :

Se déclare prête à collaborer avec les autres syndicats agricoles, commerciaux et industriels de la région, affirme la volonté de ses adhérents de contribuer proportionnellement à leurs ressources réelles aux sacrifices qui seront nécessaires, renvoyant à plus tard l'examen amical devant toute commission mixte des prétendus privilèges fiscaux de l'agriculture, qui a commencé par supporter la plus grande part des réquisitions militaires et de l'impôt du sang ;

Approuve l'union qui s'est faite à Agen entre les représentants du commerce, de l'industrie et de l'agriculture et adhère aux termes des lettres du président de la C. N. A. A. et du président de la C. G. V. au président de la Commission des Finances de la Chambre des députés publiées par les journaux ;

Emet le vœu que, dans chaque région économique, soit convoquée le plus tôt possible l'assemblée des délégués de tous les syndicats professionnels légalement constitués, pour établir les cahiers de leurs revendications et observations, et dresser une liste sur laquelle le Gouvernement choisirait les représentants de la région à une commission extraparlementaire des réformes et économies.

Le Conseil d'administration de la C. V. S. O. se réserve, suivant l'accueil qui sera fait à ce vœu, de tracer à ses adhérents telle ligne de conduite qu'il y aura lieu.

Elections à l'Académie d'Agriculture. — Nous sommes heureux de signaler à nos lecteurs la récente élection à l'Académie d'Agriculture, dans la section d'Economie, Statistique et Législation agricoles, de M. Louis Tardy, ingénieur agronome, directeur général du Crédit agricole, et de M. Pierre Caziot, ingénieur agronome, dont les ouvrages, les enquêtes et les avis ont, à juste titre, la plus grande autorité.

Nos meilleurs compliments. — (*N. D. L. R.*)

Ville d'Avignon. Foire de Printemps 1926. — Pour la sixième fois, la Ville d'Avignon va tenir sa Foire annuelle de Printemps qui, pour 1926, a été fixée du 24 avril au 2 mai. Cette Foire comprendra :

1° Du 24 avril au 2 mai : Exposition du Matériel et des Produits agricoles ;

2° Du 24 au 28 avril : Exposition des Vins du Vaucluse et des Côtes du Rhône ;

3° Les 29 et 30 avril : Foire aux Chevaux et aux Bestiaux ;

4° Le 30 avril : Expériences de Motoculture et d'Appareils de défoncement ;

5° Le 1er mai : Foire aux Automobiles ;

6° Les 1er et 2 mai : Exposition-Concours de Produits maraîchers, d'Horticulture et de Matériel d'expédition ;

7° Le 2 mai : Exposition canine internationale.

Il est certain que, plus encore que les années précédentes, cette manifestation obtiendra le plus grand des succès et groupera un nombre plus important encore d'exposants, étant donné qu'elle coïncidera cette année avec le 8e Congrès National de l'Agriculture, qui se tiendra à Avignon les 22, 23, 24 et 25 avril prochain.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général (Hôtel de Ville d'Avignon).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 215 à 300 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (1er mars 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, » fr. » le degré à enlever, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré logé. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, » fr. » à 8 fr. » le degré, Clairettes, de 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 à 8 fr. le degré environ. Trois-six à 86°, 645 à 650 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 375 à 385 fr. Trois-six de marc à 86°, » à » fr.

Montpellier (2 mars). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 60 à 85 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. » le degré. Vins blancs, de 8 fr. 50 à 9 francs » le degré. Trois-six à 86°, de 635 à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 380 à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 630 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Béziers (5 mars). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré logés ; vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. » le degré logés. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. Trois-six de vin, 86°, 650 francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, 445 francs ; trois-six de marc 86°, 630 francs. Eau-de-vie de marc, 375 francs.

Pézenas (27 février). — Vins rouges 1925, logés, 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré ; Vins rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Picpoul, 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 655 fr. à 660 fr. Eau-de-vie de vins 52°, 465 francs. Trois-six de marc 86°, 630 à 635 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 380 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 mars 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, 8 francs le degré en logé ; 11° et au-dessus, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 mars 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 60 à 100 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (6 mars). — Vins rouge, récolte 1925, 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Alcools de vin, les 86°, » francs. Pas d'affaire.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 140 fr. à 150 fr. 00 : orges, 101 fr. à 105 fr., escourgeons, 95 à 97 fr. 00; maïs, 103 à 104 fr. ; seigle, 92 à 95 fr. ; sarrasin, 90 fr. à 93 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 97 fr. 00 à 105 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 181 fr. 56. — Buenos-Ayres, 140 fr. 67. — Chicago, 166 fr. 06. — Sons, 57 fr. 00 à 74 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 100 francs ; jaune commune, de 50 à 54 fr. ; Saucisse rouge, de 60 à 72 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 95 à 130 francs ; paille d'avoine, de 95 à 130 fr. ; paille de seigle, 95 à 130 fr. ; luzerne, 185 à 240 fr. ; foin, 165 à 215 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 127 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 104 fr. (Marseille) ; palmistes 72 fr. 00 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 720 à 725 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 650 à 660 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 249 fr. 00 à 250 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 13 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 50 à 13 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 50 à 20 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 13 fr. 50.

Crème de tartre 620 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 55 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 65 ; sulfate de potasse 90 %, 1 fr. 70 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. 10. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres 7 à 12 livres 13/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), » à » fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 142 à 149 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 101 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 297 à 299 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à » fr. — **Soufre sublimé** pur, 108 à » fr. — **Soufre trituré**, 94 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr. — **Arséniate de plomb**, 5 fr. 90 à 7 fr. 50 le kilo net suivant quantité et emballage.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 600 à 1.600 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 30 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 230 à 250 fr. — Bananes Canada, 90 à 150 fr. — Ail, 300 à 550 fr. — Champignons, 1.000 à 1.300 fr. — Endives françaises, 120 à 200 fr. — Épinards, 80 à 150 francs. — Pois verts d'Algérie, 250 à 300 francs. — Laitues » à » fr. — Choux-fleurs, de 125 à 225 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 500 à 900 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 600 à 1.400 fr. — Noix sèches, 300 à 580 fr. — Dattes, de 250 à 500 fr. — Poireaux, 150 à 225 fr. les 400 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, » à » fr. — Pommes choix, de 200 à 800 francs. — Pommes communes, de 70 à 200 francs. — Poivrade, 30 à 80 fr. le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 28 février au samedi 6 mars 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	17 »	10 »	13. 5	2	....28....	12 »	8 »	10 »	»
Lundi.....	10 »	3 »	6. 5	»	.... 1....	14 »	7 »	10. 5	2
Mardi.....	11 »	5 »	8 »	0.1	.... 2....	12 »	1 »	6. 5	»
Mercredi..	» »	7 »	» »	»	.... 3....	14 »	1 »	7. 5	»
Jeudi.....	9 »	4 »	6. 5	»	.... 4....	20 »	6 »	13 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	0.4
Samedi....	8 »	1 »	4. 5	0.6	.... 6....	11 »	1 »	6 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	13 »	7 »	10 »	»	....28....	20 »	8 »	14 »	»
Lundi.....	10 »	6 »	8 »	9	.... 1....	16 »	7 »	11. 5	»
Mardi.....	6 »	1 »	3. 5	0.4	.... 2....	18 »	4 »	11 »	»
Mercredi..	8 »	6 »	7 »	1	.... 3....	17 »	3 »	10 »	»
Jeudi.....	14 »	6 »	10 »	»	.... 4....	15 »	6 »	10. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	»
Samedi....	5 »	— 2 »	1. 5	0.3	.... 6....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	13 »	2 »	7. 5	»	....28....	16 »	9 »	12. 5	0.2
Lundi.....	12 »	7 »	9. 5	8	.... 1....	14 »	» »	» »	1
Mardi.....	7 »	2 »	4. 5	»	.... 2....	11 »	1 »	5 »	»
Mercredi..	11 »	6 »	8. 5	»	.... 3....	13 »	0 »	7. 5	»
Jeudi.....	14 »	4 »	9 »	»	.... 4....	15 »	8 »	11. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	»
Samedi....	7 »	— 1 »	3 »	0.2	.... 6....	12 »	— 1 »	5. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	18 »	4 »	11 »	»	....28....	13 »	9 »	11 »	1
Lundi.....	17 »	3 »	10 »	»	.... 1....	12 »	5 »	8. 5	»
Mardi.....	16 »	2 »	9 »	»	.... 2....	12 »	— 1 »	5. 5	»
Mercredi..	18 »	4 »	11 »	»	.... 3....	10 »	6 »	8 »	»
Jeudi.....	17 »	3 »	10 »	»	.... 4....	10 »	5 »	7. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 5....	» »	» »	» »	»
Samedi....	9 »	5 »	7 »	»	.... 6....	10 »	4 »	7 »	0.3

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.